

Almidón de papa



¿Cómo obtienes el almidón de la papa?

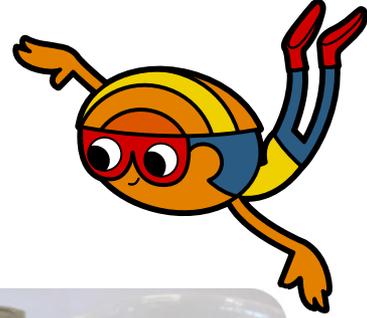
Aísla el almidón de las papas tú mismo

Pregunta de investigación

Puedes comprar almidón de papa en la tienda de comestibles. Este es un polvo blanco que tiene propiedades similares a la harina, por lo que se puede utilizar para espesar salsas, por ejemplo. O puedes usarlo para hacer pegamento. El nombre "almidón de papa" ya te dice que el almidón proviene de las papas. **Pero... ¿cómo se obtiene el almidón de las papas?**

Lo que vas a necesitar

- 4-5 papas medianas
- 1 rallador
- 2 potes plásticos
- 1 paño de cocina
- 1 plato refractario, por ej., una cacerola pequeña



Cómo hacerlo

Paso a paso



Pela y ralla

Pela las papas y rállalas en un pote plástico



Mezcla con agua

Agrega 300 ml de agua a las papas ralladas y revuelve la mezcla con una cuchara durante 5 minutos.



Filtra

Coloca una toalla de cocina sobre un segundo recipiente de plástico y vierte las papas ralladas y el agua sobre la toalla en el segundo recipiente.



Exprime el jugo

Utiliza el paño para escurrir las papas ralladas sobre el pote y recoger el jugo en él. Vierte la mezcla de papa exprimida nuevamente en el primer tazón.



Repite

Repite los pasos 2-4, pero esta vez solo con 200 mL de agua.

Después de exprimir, deja reposar el jugo exprimido durante 5-10 minutos hasta que el almidón se asiente en el fondo.



Drena el agua

Vierte el jugo lenta y cuidadosamente en el fregadero. Asegúrate de que el almidón se adhiera al fondo del recipiente de plástico. Raspa el almidón en una fuente refractaria y secalo en el horno a 50°C.



Información adicional

Para padres y maestros



Contexto

Dentro de las unidades didácticas de Forscherwelt “Adhesivos” y “Sustentabilidad”, los niños aprenden que las papas contienen almidón. El almidón de papa se puede utilizar como materia prima para un pegamento simple. Pero la pregunta es: ¿Cómo le quito el almidón a las papas? ¿Y cómo obtengo un buen polvo de almidón blanco?

Almidón

El almidón es una macromolécula natural formada por unidades de glucosa y, por tanto, es un carbohidrato. En las plantas, sirve como almacén de energía y normalmente está presente en los llamados granos de almidón. El almidón es insoluble en agua fría y se puede lavar de las plantas trituradas con agua fría.

